



La Brasserie  
du Cerisier

## Le menu du marché

33€/pers.

### *Entrée*

Falafels de pois chiches, mousseline de carottes rôties, sauce chimichurri

*ou*

Tataki de veau, condiment piquillos et coriandre

### *Plat*

Cabillaud, fondue de poireaux, cacahuètes, émulsion coco et gingembre

*ou*

Filet de volaille en croûte de noix, champignons de Paris, mousseline de pommes de terre

### *Dessert*

Profiteroles à la pistache

*ou*

Poire Belle-Hélène

*Disponible en formule plat + café à 20 €*

\*Disponible uniquement le midi en semaine

Prix Net TTC - Service compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 49 49 49 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)



La Brasserie  
du Cerisier

## Le menu du marché

33€/pers.

### *Starter*

Chickpea falafel, roasted carrot mousseline, chimichurri sauce  
*or*  
Veal tataki, piquillo peppers and coriander condiment

### *Dish*

Cod, leek fondue, peanuts, coconut and ginger emulsion  
*or*  
Poultry fillet in walnut crust, button mushrooms, potato mousseline

### *Dessert*

Pistachio Profiteroles  
*or*  
Pear Belle Helene

*Available as a main course + coffee at €20*

*\*Available only for lunch on weekdays chestnuts*

Prix Net TTC - Service compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 49 49 49 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)



La Brasserie  
du Cerisier

À la carte

**ENTRÉES**

- Croquettes de crevettes, sauce tartare 14 €  
Douzaine d'escargots bio au beurre d'ail et persil 18 €  
Croque de tête-de-veau à la mimolette 12 €  
Roll's de flétan fumé, crème crue aux herbes 14 €  
Céleri en vinaigrette aux câpres 10 €
- .....

**PLATS**

- Le véritable filet de boeuf au poivre 34 €  
Pluma ibérique, sauce choron 26 €  
Fricassée de ris de veau et poivrade 36 €  
Lotte au guanciale, parmesan et jaune crémeux 32 €  
Truite de l'Artois confite, sauce matelote 28 €  
Le classique tartare de filet de boeuf 20 €  
Laitue iceberg, gravelax de saumon et cream cheese 18 €
- .....

**GARNITURES**

- Frites  
Pommes purée  
Épinards à la crème  
Salade de mâche  
Endives braisées  
Nouilles gratinées  
(Garniture supplémentaire 5 €)

**DESSERTS**

- Mousse de poires, crumble aux épices 10 €  
Gâteau de noix, caramel au beurre salé 10 €  
Crème brûlée à la vanille 12 €  
Baba au rhum 12 €  
Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille 10 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie  
du Cerisier

À la carte

**STARTER**

- Shrimp croquettes, tartar sauce 14 €  
Dozen of organic snails 18 €  
Calf's head croque with mimolette 12 €  
Roll's of smoked halibut, raw cream with herbs 14 €  
Celery in caper vinaigrette 10 €
- .....

**DISH**

- Iberian pluma, choron sauce 26 €  
Monkfish with guanciale, parmesan and creamy yellow 32 €  
The real fillet of beef with pepper 34 €  
Fricassee of veal sweetbreads and pepper 36 €  
Candied Artois trout, matelote sauce 28 €  
The classic beef tenderloin tartare 20 €  
Iceberg lettuce, salmon gravlax and cream cheese 18 €

**TOPPING**

- Fries  
mashed potatoes  
Spinach with cream  
Lamb's lettuce salad  
Braised endive  
Gratinated noodles  
(additional trim 5 €)
- .....

**DESSERT**

- Pear mousse, spice crumble 10 €  
Our creamy vanilla crème brûlée 12 €  
Baba with rum 10 €  
Walnut cake, salted butter caramel 10 €  
Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream 10 €